Konfektkake med nøtter og kaffe



Ingredienser

175 g smør
200 g kokesjokolade (70%)
3 store egg
2 dl sukker
1 dl hvetemel
1 ts espressopulver
100 g hasselnøtter eller mandler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret.

Skill eggene. Pisk eggeplommer luftig med sukkeret. Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Ha så i espressopulver og fint hakkede hasselnøtter eller mandler. Stivpisk eggehvitene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min (se tips). Avkjøl kaken helt i formen (gjerne over natten i kjøleskapet).

Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis til pynt.

Tips

Kaken på bildet har jevn overflate. Det får du ved å servere kaken opp-ned;-)

Pass nøye på at du ikke steker kaken for lenge. Den skal som sagt være litt rå i midten. Kaken blir lett å få ut av formen om du lar den avkjøles skikkelig i først, gjerne noen timer eller over natten i kjøleskapet.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/konfektkake-med-notter-og-kaffe